

Kinderleichte Vanillekipferl

Ergibt ca. 4 Bleche, je nach Größe der Kipferl

Zubereitungszeit: aktiv ca. 30 Minuten

Backzeit: 12 Minuten

Zutaten

Für den Teig:

230 g Alsan bio (zimmerwarm)

250 g Dinkelmehl Type 630 oder Weizenmehl Type 405/ 550

150 g Mandeln gerieben

100 g Puderzucker

1 Prise Salz

1 TL Vanille gemahlen oder Mark einer Vanilleschote

So geht´s:

Mehl, Mandeln, Salz und Puderzucker vermischen. Zimmerwarme Margarine in kleinen Stückchen hinzugeben und alles zu einer festen Teigkugel verkneten.

Margarine mit Puderzucker schaumig rühren. Mehl, Mandeln, Den Teig in Frischhaltefolie einschlagen und im Kühlschrank ca. 1 Stunde kühlen lassen.

Anschließend kleine Kipferl formen, aufs Backblech legen und ca. 12 Minuten bei 180 Grad Ober- Unterhitze backen.

Für die Zuckerschicht:

120 g Puderzucker

45 g Vanillezucker

Puderzucker und Vanillezucker in eine Schüssel sieben. Die noch warmen Kipferl darin wälzen.

Rezept von Bianca Zapatka